

# **CURSO DE ANÁLISIS Y CONTROL DE LOS PUNTOS CRÍTICOS (APPCC)**

## **INFORMACIÓN GENERAL**

**INICIO:** A partir del 5 de marzo de 2007. Matricula abierta de forma permanente durante todo el año.

**DURACIÓN:** 3 meses

**HORAS:** 80 horas

**PLAZAS:** 60

**DIRIGIDO A:** Profesionales de la Industria Alimentaria, Técnicos relacionados con el Sector Alimentario, Responsables de la Implantación de un Sistema de APPCC, Consultores y Asesores, Estudiantes universitarios de los últimos cursos y para aquellos que deseen orientar su carrera profesional hacia esta área.

### **OBJETIVOS:**

- Conocer la organización de la Seguridad Alimentaria
- Conocer el sistema de calidad Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico.
- Profundizar en los pre-requisitos del sistema APPCC (limpieza, desinfección, plagas, mantenimiento y formación).
- Estar en condiciones de elaborar la documentación y manuales para la implantación del sistema de calidad APPCC.
- Estar capacitado para realizar auditorias y recomendar acciones correctoras y preventivas en el proceso de producción de alimentos.
- Integración de la APPCC con otros sistemas de gestión, ISO 9000, BRC, IFS, EUREPGAP, .....

**METODOLOGÍA:** El curso se desarrollará en su totalidad en la modalidad *a distancia*. El alumno recibirá un CD con los contenidos del curso y sus ejercicios prácticos, los cuales tiene que ser remitidos por e-mail o fax. Recibirá la ayuda de un tutor durante el desarrollo del Curso.

**PROFESORADO:** El curso esta tutelado por profesionales Licenciados en Ciencia y Tecnología de los Alimentos, expertos y con experiencia contrastada en Seguridad Alimentaria APPCC.

**CARNET DE MANIPULADOR DE ALIMENTOS:** Aquellos alumnos que lo deseen podrán solicitar el carnet de manipulador de alimentos básico y de riesgo, NO ESTAN INCLUIDAS EN EL PRECIO DEL CURSO LAS TASAS DE LA MODALIDAD DE RIESGO.

## **PROGRAMA**

### **MODULO I. GENERALIDADES.**

Unidad 1- Introducción.

Unidad 2- Definiciones.

Unidad 3- Aparición de esquemas de Certificación de seguridad alimentaria.

Ejercicio práctico.

### **MODULO II. PRINCIPIOS DEL SISTEMA APPCC.**

Unidad 1- Principios Básicos.

Unidad 2- Cuadros de Gestión.

Ejercicio práctico.

### **MODULO III. DIRECTRICES GENERALES.**

Unidad 1- Introducción.

Unidad 2- Selección de equipos, Especificaciones, Utilizaciones de producto y flujogramas operacionales, (Ejemplos)

Unidad 3- Obtención y gestión de los puntos críticos en el sistema de gestión del autocontrol basado en el APPCC.

Ejercicio práctico.

### **MODULO VI. PRERREQUISITOS LEGALES.**

Unidad 1- Prerrequisitos.

Unidad 2- Buenas practicas de manipulación.

Unidad 3- Control del agua potable.

Unidad 4- Control y evaluación de proveedores.

Unidad 5- Control de plagas.

Unidad 6- Mantenimiento de equipos.

Unidad 7- Control de la planificación de la formación de los manipuladores.

Unidad 8- Control de la trazabilidad.

Unidad 9- Control de la limpieza y la desinfección.

Ejercicio práctico.

## **MODULO V. LEGISLACIÓN APLICABLE.**

Unidad 1- RD 202/2000. Normas relativas a los manipuladores de los alimentos.

Unidad 2- RD 207/1995. Normas de Higiene relativas a los productos alimenticios.

Unidad 3- Decreto 66/2001. Formación continua de los manipuladores de los alimentos.

Unidad 4- RD 140/2003. Criterios sanitarios de la calidad del agua de consumo humano.

Unidad 5- Ley 24/2003 de la Viña y del vino.

Unidad 6- RD 3484/2000. Normas de higiene para la elaboración, distribución y comercio de comidas preparadas.

Unidad 7- Cuestionario.

## **MODULO VI. INTEGRACION DEL APPCC CON OTROS SISTEMAS DE GESTIÓN.**

Unidad 1- Introducción.

Unidad 2- ISO 22000:05.

## **MODULO VII. ANEXOS**

- Artículos relacionados.
- Fallos comunes en el APPCC.
- Bibliografía.
- Examen de manipulación de alimentos. (Posible obtención del certificado de manipulador de alimentos).
- EJERCICIO FINAL.